

Ernst Gouws empfiehlt:

Chermoula Steak mit Fenchel-Kartoffel-Salat

& THE 19th Pinotage

Zutaten für 4 Personen

4 x 300 g Ribeye Steak
4 Fenchelknollen
4 große Kartoffeln
200 g Cherrytomaten
2 Limetten
Olivenöl
3 EL Koriandersamen
3 EL Fenchelsamen
3 TL Kreuzkümmel gemahlen
3 TL Paprikapulver
1 Bund frischer Koriander
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Vorbereitung

Koriander- und Fenchelsamen in einem Mörser fein zermahlen. Kreuzkümmel- und Paprikapulver untermengen. Mit dem Saft von 2 Limetten und 6 EL Olivenöl gut verrühren. Koriander fein hacken, Knoblauchzehen pressen und unterrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Steaks beidseitig mit der Hälfte der Marinade bestreichen und 3 Stunden abgedeckt und gekühlt ruhen lassen. Unbedingt 1 Stunde vor dem Grillen wieder aus der Kühlung nehmen.

Zubereitung Fenchel-Kartoffel-Salat

Fenchelknollen in 1 cm breite Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einem großen Tiegel 4 EL Olivenöl erhitzen, Fenchel und Kartoffeln darin gleichmäßig verteilen und leicht salzen. Tiegel mit Deckel schließen und Gemüse bei mittlerer Hitze dünsten, bis es knapp gar ist. Die restliche Marinade über das Gemüse geben und vorsichtig unterheben.

Cherrytomaten in einer Aluschale auf dem Grill erhitzen, bis diese leicht anplatzen. Dann die Cherrytomaten auf dem Fenchel-Kartoffel-Salat verteilen – nicht unterheben!

Zubereitung Steaks

Steaks auf jeder Seite 2 Minuten auf dem Rost direkt über der Glut grillen. Dann 10 Minuten in geschlossenem Grill bei indirekter Hitze ziehen lassen. Aufschneiden und warm servieren.

Zu diesem würzigen Grillrezept harmoniert der orientalisches anmutende THE 19th Pinotage.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de